



Camemberttoast

Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Brotscheiben toasten und dünn mit Butter bestreichen.

Die Toasts mit Äpfel und Zwiebeln belegen, mit Salz würzen. Den Camembert auf die Toasts legen.

Nun die Toasts unter dem Grill oder im Backrohr so lange erhitzen, bis der Käse goldbraun ist. Zum Schluß mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Zutaten für 2 Portionen:

4 Scheiben Vollkorntoastbrot

2 kleine Äpfel

1 TL Butter

2 Stk. Frühlingszwiebel

8 dünne Scheiben Camembert

Salz

Pfeffer (aus der Mühle)

Arbeitszeit: ca. 10 Min.